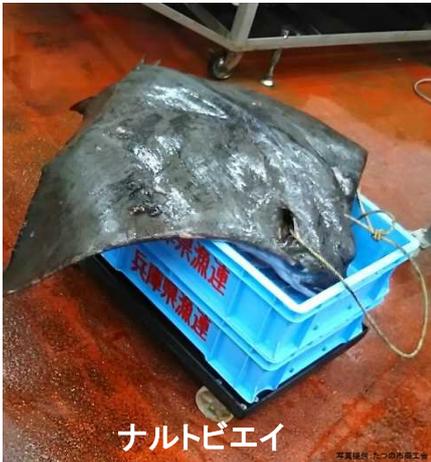


# ナルトビエイで“革製品”と“加工食品”をつくる

【背景・目的・成果】 兵庫県の瀬戸内海沿岸では、毎年5～11月にヒレの幅が1m以上の大きなナルトビエイが群れで来遊し、アサリやカキの食害が起っています。これを防ぐため、地元漁協がナルトビエイの駆除を開始、たつの市商工会がそれを有効利用する事業を始めましたが・・・



この事業を進める中で次のような課題が出てきました。

- ① ナルトビエイは大型で重く、身と皮の付着が強いため、皮をはがす手作業はかなりの力と手間が必要。
- ② ナルトビエイを利用するには、皮を剥がす機械を使うなど、手作業に頼らない効率の良い方法が必要。



そこで、魚体処理機を扱う西日本ニチモウ(株)と東亜交易(株)の協力を得て、薄くて柔らかい魚やイカの皮を剥ぐ時に使うスキンナーと、厚くて硬い牛や豚の皮を剥ぐときに使うスキンナーのいいところを組み合わせ、ナルトビエイの皮をそぎ取れるように切れ味の良い刃を使い、ローラーの爪を大きなものに変更し、回転数を低くすることで、これらの課題を解決しました。



その結果、手作業で1尾当たり10分以上かかっていた皮剥ぎ作業を、5秒以下に短縮できました。



さらに、この方法で採取した皮と身は、手作業で採取したものより大きく、傷が少ないため、革製品や加工食品の原料として利用できる品質の良いものでした。

【技術の活用】 今回の試験で採取した皮は、浦上製革所が“鞣し革”に加工し、レリップ(株)と&MIKIが“革製品”に仕上げました。身は“料理素材”としても注目され、シェルビーフーズ(株)が“缶詰め”や“お惣菜”にしました。また、2020年からは、漁業者が漁獲したナルトビエイを、(社)農水産物生産供給認証機構が一次加工(皮を剥いで身を採取)し、地元企業が革製品や食品をつくり、たつの市商工会がこれらをブランド化し、PRを行う予定です。



皮製品のブランドは  
「Mitsu イーグレイ」



食品のブランドは  
「瀬戸内 シーレイ」

